



## SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

### Dati Generali:

|                        |  |
|------------------------|--|
| Denominazione Prodotto | <i>Cannelloni 84 Divella</i>                 |
| Denominazione Legale   | <i>Pasta di semola di grano duro Divella</i> |
| Marchio/Prodotto       | <b><u>F.Divella S.p.A.</u></b>               |

### Parametri chimico-fisici pasta di semola di grano duro

|                                |  |                 |                |                |
|--------------------------------|--|-----------------|----------------|----------------|
| Ph                             |  |                 |                |                |
| Umidità                        | <i>max 12,5%</i>                                   |                 |                |                |
| Caratteristiche organolettiche | <i>Aspetto, Colore, Odore, Sapore, Consistenza</i> |                 |                |                |
|                                | <b>Frequenza</b>                                   | <b>Standard</b> | <b>Maximum</b> | <b>Minimum</b> |
| Ceneri                         | 0,83%  | 0,83%           | 0,86%          | 0,81%          |
| Proteine                       | 13%  | 13%             | 14%            | 12,5%          |

### Caratteristiche dei materiali di imballaggio e confezionamento

Materiale conforme alla normativa vigente relativa ai materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti (Reg Ce 1935/2004, 10/2001); D.M. 21/03/1973 e s.m.i.

### Caratteristiche specifiche del prodotto

|                                    |   |
|------------------------------------|---|
| Confezionamento                    | <i>Se atmosfera protettiva, sottovuoto, o altro</i>   |
| Dichiarazione Nutrizionale         | <i>All. XV Rif. Reg.Ce 1169/11</i>  |
| Modalità di Conservazione          | <i>Conservare in luogo fresco e asciutto a temperatura non superiore a 20° C</i>  |
| Modalità di Preparazione           | <i>Ove applicabile</i>  |
| Tempo di Cottura                   | <i>Ove applicabile</i>  |
| Modalità d'uso                     | <i>Portare ad ebollizione l'acqua, aggiungere il sale, versare la pasta e cuocere per i minuti indicati sulla confezione. Scolare, condire e servire. Le proporzioni da considerare per una cottura ottimale del prodotto sono: 1 litro di acqua, 10 grammi di sale, 100 grammi di pasta.</i> |
| Data di Durabilità (Shelf life)    | <i>36 mesi</i>  |
| Shelf life alla consegna garantita |   |

### Dichiarazione nutrizionale

| <b>Nutrienti</b>           | <b>per 100g<br/>(g)</b> |
|----------------------------|-------------------------|
| Energia (Kcal)             | <b>355</b>              |
| Energia (KJ)               | <b>1508</b>             |
| Grassi                     | <b>1,7</b>              |
| Di cui acidi grassi saturi | <b>0,9</b>              |
| Carboidrati                | <b>73,0</b>             |
| Di cui zuccheri            | <b>3,9</b>              |
| Proteine                   | <b>12,0</b>             |
| Sale                       | <b>0,004</b>            |



## SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

### Dichiarazione Allergeni in etichetta

| Allergeni   | Aggiunta intenzionale |                                 |                                | Carry over e/o cross contamination |                               |                                |
|---|-----------------------|---------------------------------|--------------------------------|------------------------------------|-------------------------------|--------------------------------|
|   | Si / No <sup>1</sup>  | Nome specifico <sup>2,3,4</sup> | Natura / funzione <sup>5</sup> | Si / No <sup>7</sup>               | Nome specifico <sup>8,9</sup> | Natura / funzione <sup>5</sup> |
| Cereali contenenti glutine e prodotti a base di cereali contenenti glutine  | Si                    | Glutine                         | Ingrediente                    | No                                 |                               |                                |
| Crostacei e prodotti a base di crostacei  | No                    |                                 |                                | No                                 |                               |                                |
| Uova e prodotti a base di uova  | No                    |                                 |                                | No                                 |                               |                                |
| Pesci e prodotti a base di pesci  | No                    |                                 |                                | No                                 |                               |                                |
| Arachidi e prodotti a base di arachidi  | No                    |                                 |                                | No                                 |                               |                                |
| Soia e prodotti a base di soia  | No                    |                                 |                                | No                                 |                               |                                |
| Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)   | No                    |                                 |                                | No                                 |                               |                                |
| Frutta con guscio e prodotti derivati (Es. noci, nocciole, pistacchi, mandorle, noci pecan, noci del Brasile, noci di acagiù, anacardi, ecc.) | No                    |                                 |                                | No                                 |                               |                                |
| Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo  | No                    |                                 |                                | No                                 |                               |                                |
| Solfito <sup>6</sup> in concentrazione pari ad almeno 10mg/kg   | No                    |                                 |                                | No                                 |                               |                                |
| Sedano e prodotti a base di sedano  | No                    |                                 |                                | No                                 |                               |                                |
| Senape e prodotti a base di senape  | No                    |                                 |                                | No                                 |                               |                                |
| Lupini e prodotti derivati  | No                    |                                 |                                | No                                 |                               |                                |
| Molluschi e prodotti derivati   | No                    |                                 |                                | No                                 |                               |                                |

### Diciture Legali in Etichetta

|   |                                       |
|---|---------------------------------------|
| Denominazione legale di vendita del prodotto:                                   | Pasta di semola di grano duro Divella |
| Denominazione di vendita del prodotto:  | Cannelloni 84 Divella                 |
| Nome <b>F. DIVELLA S.p.A.</b>   |                                       |
| Indirizzo <b>Largo D. Divella, 1 70018 Rutigliano</b>                           |                                       |
| Indirizzo sito produzione e confezionamento: <b>S.P. 84 RUTIGLIANO / ADELFA</b> |                                       |

|                                |  |   |  |
|--------------------------------|--|---|--|
| Codice lotto                   | - Codice d'identificazione                                     | L = giorno (numero), mese (lettera), anno (lettera)                                 |  |
|                                | - Modalità di stampa   | Linea confezionamento + turno = codice alfanumerico = (lettera + cifra) + (lettera) |  |
|                                | - Localizzazione della stampa                                  | sul fianco della confezione   |  |
| Data di durabilità             | Da consumarsi preferibilmente entro: (gg/mm/aa) – (gg/mm/aaaa) | Si X No <input type="checkbox"/>  |  |
|                                | Da consumarsi previa cottura entro: (gg/mm/aa)                 | Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>                             |  |
| Controllo metrologico <b>e</b> |  | Si x No <input type="checkbox"/>  |  |
| Peso Sgocciolato               |  | Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>                             |  |



## SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

### Lista degli ingredienti in etichetta (ordine decrescente):

|   |                             |   |  |
|---|-----------------------------|---|--|
| 1 | <b>Semola di grano duro</b> | 5 |  |
| 2 | Acqua                       | 6 |  |
| 3 |                             | 7 |  |
| 4 |                             | 8 |  |

### Parametri microbiologici

I valori si riferiscono al prodotto correttamente conservato fino al termine della Shelf-life.

|  |       |             |
|--|-------|-------------|
| Conteggio delle colonie aerobiche (aerobi mesofili 32°C) | UFC/g |             |
| Muffe e Lieviti  | UFC/g | < 500       |
| Stafilococchi coag.+                                     | UFC/g |             |
| Enterobacteriaceae                                       | UFC/g |             |
| Salmonella spp.  |       | Assente/25g |
| Listeria Monocytogenes                                   |       | Assente/25g |

### Contaminanti Chimici:

|                      |                        |
|----------------------|------------------------|
| Residui di Pesticidi | Reg.396/2005 e s.m.i   |
| Micotossine          | Reg.1881/2006 e s.m.i. |
| Metalli Pesanti      | Reg.1881/2006 e s.m.i. |

### Dichiarazione Assenza OGM:

La F. Divella S.p.A. opera nel pieno rispetto dei criteri no OGM.  
Pertanto, la pasta prodotta è garantita al 100% OGM free.

### Dichiarazione HACCP:

La F. Divella S.p.A. dispone di manuale di autocontrollo redatti alla luce dei Reg. Ce n.178 del 28/01/2002; n.852 del 29/04/2004; n.882 del 29/04/2004 e n.2073 del 15/11/2005 e s.m.i.

N.ro Registrazione IT-BA-037-29

Dove disponibili sono state seguite, nella realizzazione dei piani HACCP, le Linee Guida di settore approvate dal Ministero della Salute.

### Certificazione di Qualità Volontarie:

La F. Divella S.p.A. è certificata secondo gli standard di qualità internazionali:

ISO 9001-Sistema di Gestione della Qualità;

ISO 14001-Sistema di Gestione Ambientale;

BRC- Certificazione di Prodotto;

IFS- Certificazione di Prodotto;

ISO 22000- Sicurezza Alimentare;

ISO 22000 FSSC- Sicurezza Alimentare.

Redatto da: CQ

Approvato: RDQ